

Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2023 - blanc



Mythe absolu pour tous les amoureux de grands vins, grand cru des grands crus, voici le roi de la Côte de Beaune, celui que la planète entière nous envie, le vin de tous les superlatifs. Au pied du « mont chauve » dont il tire son nom, le Montrachet règne sans partage sur la célèbre Côte, déjà célébré au Moyen-Age par les moines cisterciens de l'abbaye de Maizières.

A lui seul, il synthétise et surpasse tout ce que l'on peut aimer dans les plus grands blancs bourguignons : du Bâtard, il a la profondeur et la puissance, du Chevalier, la verticalité minérale et la tension, du Bienvenues, l'élégance florale et la poésie, du Criots, l'incroyable rectitude et l'énergie. Vous l'aurez compris : tout y est, sans oublier bien sûr, l'incomparable capacité de garde...

Signé par Benoît Riffault, ce grand cru Montrachet est issu de vieilles vignes appartenant à la famille Thénard, majoritairement situées sur le finage de Chassagne-Montrachet. Même s'il est encore dans ses langes, il laisse déjà entrevoir la noblesse de ses origines, son incroyable sophistication aromatique, mais aussi une envergure et une profondeur sans équivalent.

Comme chaque année, et compte tenu de son extraordinaire relief naturel, Benoît fait le choix d'un élevage en fût neuf. Aujourd'hui, on devine déjà sa complexité, sa fraîcheur et son éclat extraordinaires. On perçoit déjà que derrière ce vin à la densité phénoménale et intensément minéral, il y a une réserve infinie de complexité aromatique, de matière et d'énergie.

Nul doute que d'ici quelques années, la sophistication et l'harmonie des arômes vous feront chavirer : la pierre à fusil, quelques notes toastées, les fleurs du verger et la violette, de succulents fruits blancs et fruits à noyau, entre poire Williams et pêche blanche, mais aussi la noisette ou l'amande, les zestes de mandarine et de cédrat, une touche de fruit de la passion, une autre, rafraîchissante, de feuille de menthe, la pulpe juteuse et fringante d'une pomme Granny, des épices douces, un peu de thé au jasmin, une nuance d'anis et de réglisse... le voyage est fascinant.

Et que dire des sensations en bouche ? Si ce n'est qu'elles vous rapprocheront d'une certaine idée de la plénitude, provoquant une émotion incomparable : une bouche soyeuse, complexe, intense, d'une interminable longueur, d'une énergie tellurique à la salinité pénétrante... Tout est là, encore en gestation.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Vous l'aurez compris, nous n'avons pas grand-chose à ajouter tant ce vin parlera de lui-même. Alors voici juste comment nous aimerions le boire : en tout petit comité, d'ici une dizaine d'années au moins, après avoir ouvert la bouteille puis l'avoir carafée avant de passer à table, avec, par exemple, un turbot rôti, accompagné de son beurre blanc, d'une purée « Robuchon » et de quelques copeaux de truffe blanche. A moins que vous n'optiez pour un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud. Une ode au plaisir et à la volupté...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Etienne Sauzet - Montrachet Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : sophistiqué et harmonieux : pierre à fusil, notes toastées, fleur du verger, violette, fruits blancs et à noyau, fruits secs, zestes de mandarine et de cédrat, fruit de la passion, feuille de menthe, épices douces, thé au jasmin, anis, réglisse.

Bouche : les sensations vous rapprocheront d'une certaine idée de la plénitude, provoquant une émotion incomparable : bouche soyeuse, complexe, intense, interminable longueur, énergie tellurique à la salinité pénétrante... Tout est là, encore en gestation.

Accords mets-vins : d'ici une dizaine d'années au moins, un turbot rôti avec son beurre blanc, une purée « Robuchon » et de quelques copeaux de truffe blanche, un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2046

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération 3 heures
minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques